Das Pfannkuchen-Rezept

Für 2 Stück braucht man:

- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 140 ml Milch (oder Wasser)
- 80 Gramm Mehl
- Butter oder Butterschmalz

1. Das Ei über einer Rührschüssel aufschlagen, Salz und Milch dazugeben und mit einer Gabel verquirlen.
2. Esslöffelweise das Mehl dazugeben, dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren, damit keine Klumpen entstehen.
3. Den Teig mit einem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verrühren.
4. Eine Pfanne - am besten eine beschichtete, darin bleibt der Pfannkuchen nicht so leicht kleben - auf die Herdplatte stellen und auf mittlerer Stufe heiß werden lassen.
5. Ein Stück Butter oder Butterschmalz (so groß wie ein Spielwürfel) hineingeben und schmelzen lassen.
6. Wenn das Fett heiß genug ist, mit einer Suppenkelle die Hälfte vom Teig in die Pfanne geben. Die Pfanne sofort am Stiel fassen und herumschwenken (Vorsicht, der Teig wird schnell fest!), so dass sich der Teig über den ganzen Pfannenboden verteilt.
7. Jetzt kann man zuschauen, wie der Pfannkuchen oben so etwas wie eine Haut bekommt. Wenn er oben trocken ist - das geht ziemlich schnell -, ein wenig an der Pfanne rütteln. Dann löst sich der Pfannkuchen vom Pfannenboden. Die Unterseite soll jetzt goldbraun sein.
8. Jetzt den Pfannkuchen mit Hilfe eines Pfannenwender umdrehen, so dass er auch auf der anderen Seite goldbraun werden kann. Das geht am besten mit Mut und Schwung! (Vorsicht! Wenn zu viel Fett in der Pfanne ist, sollte man aber gut aufpassen, damit man sich nicht verbrennt.)
9. Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen. Entweder sofort essen oder im Backofen bei etwa 80 Grad (Gas Stufe 1) warm halten und den zweiten Pfannkuchen backen.

So wird's gemacht:



1. Ei, Salz, Milch und Mehl in einer Schüssel zu einem Teig verrühren.



2.Das Fett in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Hälfte des Pfannkuchenteiges in die Pfanne gießen.



3. Sobald der Pfannkuchen fest und die Unterseite goldbraun ist, den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender umdrehen und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.